

## TEA BAG

特許公報番号 JP9108111 (A)  
公報発行日 1997-04-28  
発明者 UEDA HISASHI  
出版人 UEDA HISASHI  
分類:  
一図面: B65D77/00; A47J31/06; A61K36/00; A61K36/02; A61K36/07; A61K36/18; B65D81/00; B65D85/08; B65D77/00; A47J31/06; A61K36/00; A61K36/02; A61K36/06; A61K36/18; B65D61/00; B65D85/04; (IPC1-7: A61K35/78; A61K35/80; A61K35/84; A47J31/06; B65D77/00)  
一概要: B65D85/06  
出願番号 JP19950297733 19951019  
優先権主張番号: JP19950297733 19951019

要約 JP 9108111 (A)

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a tea bag capable of enjoying delicious tea for plural times.

SOLUTION: This tea bag 1 is provided with an outer side filter bag 2 and an inner side filter bag 3. The outer side filter bag 2 is composed of Japanese paper and the inner side filter bag 3 is composed of the Japanese paper thicker than the outer side filter bag 2. The outer side filter bag 2 contains a tea leaf kind 4 and the inner side filter bag 3 in the inside and the inner side filter bag 3 contains firmly compressed tea leaf kind 5 in the inside. The tea leaf kind 4 of the outer side filter bag 2 is the one for which the bracket fungus of the genus *Fomes*, a shelf fungus, eriolitella fungus, a mushroom and green tea, etc., are roasted; The tea leaf kind 5 of the inner side filtering bag 3 is similar to the tea leaf kind 4 of the outer side filter bag 2, however, the ratio of the green tea and the mushroom is increased.



esp@cenet データベースから供給されたデータ Worldwide

(51)Int.Cl.*	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 4 7 J 31/06			A 4 7 J 31/06	A
B 6 5 D 77/00			B 6 5 D 77/00	E
// A 6 1 K 35/78			A 6 1 K 35/78	W
				C
		35/80		Z
			35/80	
			審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 4 頁) 最終頁に続く	

(21)出願番号 特願平7-297733

(22)出願日 平成7年(1995)10月19日

(71)出願人 395020346

上田 久

宮城県本吉郡本吉町長根145

(72)発明者 上田 久

宮城県本吉郡本吉町長根145

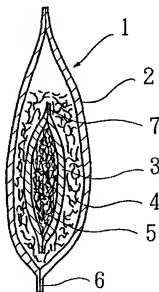
(74)代理人 弁理士 須田 篤

## (54)【発明の名称】 ティーバッグ

## (57)【要約】

【課題】 2 杯目、3 杯目も美味しくお茶を味わうことができるティーバッグを提供する。

【解決手段】 ティーバッグ 1 は、外側濾過袋 2 と内側濾過袋 3 とを有する。外側濾過袋 2 は和紙から成る。内側濾過袋 3 は外側濾過袋 2 より厚い和紙から成る。外側濾過袋 2 は、内部に茶葉類 4 と内側濾過袋 3 とを収容する。内側濾過袋 3 は、内部に固く圧縮された茶葉類 5 を収容する。外側濾過袋 2 の茶葉類 4 は、薑之、サルノコシカケ、エノキダケ、椎茸、緑茶等を焙じたものである。内側濾過袋 3 の茶葉類 5 は、外側濾過袋 2 の茶葉類 4 と同様であるが、緑茶および椎茸の割合が多くなっている。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 外側濾過袋と内側濾過袋とを有し、前記外側濾過袋は内部に茶葉類と前記内側濾過袋とを収容し、前記内側濾過袋は内部に圧縮された茶葉類を収容していることを特徴とするティーバッグ。

【請求項2】 前記茶葉類は、薔芝、サルノコシカケ、エノキダケ、椎茸、明日草、延命草、ハトムギ、半枝蓮、枸杞子、桑葉、十葉、山豆根、訶子、菱の実、緑茶、紅花、玉蜀黍、枳殼、杜仲、スギナ、菊花、蓮肉、プアル茶、大豆、蒲公英、ひじき、紅参、車前子、決明子、よもぎ、沢瀉および枳子仁の焙じたもののうちの1種または2種以上を含み、前記内側濾過袋内の茶葉類は前記外側濾過袋内の茶葉類より粒が粗大であることを特徴とする請求項1記載のティーバッグ。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は、茶葉類を収容するティーバッグに関する。

## 【0002】

【従来の技術】 従来のティーバッグは、濾過袋内に茶葉類を収容しており、茶碗や急須などにに入れて熱湯を注ぐことによりお茶を簡単に入れることができるようになっている。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、従来のティーバッグでは、1杯目のお茶は香りも味も色も良いが、2杯、3杯とお茶を入れるにつれて、お茶の香りや味、色が薄くなり、美味しくなくなってくるという問題点があった。

## 【0004】

【本発明】 本発明は、このような従来の問題点に着目してなされたもので、2杯目、3杯目も美味しくお茶を味わうことができるティーバッグを提供することを目的としている。

## 【0005】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するために、請求項1の本発明に係るティーバッグは、外側濾過袋と内側濾過袋とを有し、前記外側濾過袋は内部に茶葉類と前記内側濾過袋とを収容し、前記内側濾過袋は内部に圧縮された茶葉類を収容していることを特徴とする。

【0006】 外側濾過袋内に収容される内側濾過袋は、1個であっても、2個以上であってもよい。内側濾過袋の内部には、さらに茶葉類を収容した他の内側濾過袋が収容されていてもよい。

【0007】 請求項1の本発明に係るティーバッグでは、ティーバッグを茶碗や急須などにに入れて熱湯を注ぐことによりお茶を入れることができる。1杯目のお茶は、主として外側濾過袋内の茶葉類からお茶が抽出される。2杯目、3杯目と進むにつれて、内側濾過袋内の圧縮された茶葉類がほぐれてきて、その内部から抽出されるお茶が徐々に増える。また、内側濾過袋内の茶葉類

は、内側濾過袋と外側濾過袋とで2重に濾されるので、徐々ににお茶が抽出される。こうして、2杯目、3杯目のお茶も香りや味、色が薄くなりなく、美味しく味わうことができる。

【0008】 請求項2の本発明に係るティーバッグは、請求項1のティーバッグにおいて、前記茶葉類は、薔芝、サルノコシカケ、エノキダケ、椎茸、明日草、延命草、ハトムギ、半枝蓮、枸杞子、桑葉、十葉、山豆根、訶子、菱の実、緑茶、紅花、玉蜀黍、枳殼、杜仲、スギナ、菊花、蓮肉、プアル茶、大豆、蒲公英、ひじき、紅参、車前子、決明子、よもぎ、沢瀉および枳子仁の焙じたもののうちの1種または2種以上を含み、前記内側濾過袋内の茶葉類は前記外側濾過袋内の茶葉類より粒が粗大であることを特徴とする。

【0009】 外側濾過袋および内側濾過袋は、和紙または合成樹脂から成ることが好ましい。内側濾過袋は、外側濾過袋より厚いことが好ましく、外側濾過袋の約2倍の厚さであることが特に好ましい。茶葉類には、前述のもの以外の茶葉、草葉、根粉等、例えば、柿の葉を焙じたものや、ウーロン茶、紅茶などを含んでもよい。茶葉類は、薔芝等の各要素を個別に焙じた後に混合したものであっても、各要素をまとめて焙じたものであってもよい。

【0010】 請求項2の本発明に係るティーバッグでは、内側濾過袋内の茶葉類は外側濾過袋内の茶葉類より粒が粗大なお茶が抽出されにくく、2杯目、3杯目と進むにつれて徐々に抽出されるお茶が増える。このため、2杯目、3杯目のお茶も香りや味、色が薄くなりなく、美味しく味わうことができる。

## 【0011】

【発明の実施の形態】 以下、図面に基づき本発明の一実施例を説明する。図1および図2は、本発明の一実施例を示している。図1および図2に示すように、ティーバッグ1は、外側濾過袋2と内側濾過袋3とを有している。外側濾過袋2は、通常のティーバッグの厚さである約70 $\mu$ mの厚さの和紙から成っている。内側濾過袋3は、外側濾過袋2の厚さの約2倍の約140 $\mu$ mの厚さの和紙から成っている。しかしながら、外側濾過袋2および内側濾過袋3は、和紙の代わりに、通常のティーバッグに用いられる合成樹脂から成ってもよい。外側濾過袋2は、内部に茶葉類4と内側濾過袋3とを収容している。内側濾過袋3は、内部に固く圧縮された茶葉類5を収容している。外側濾過袋2および内側濾過袋3は、長方形の各和紙を二つ折りにし、茶葉類4、5等の収容物を入れた後、縁6、7を接着により閉じて構成されている。外側濾過袋2および内側濾過袋3のサイズの一例を挙げれば、外側濾過袋2は70ミリ×85ミリの長方形形状、内側濾過袋3は30ミリ×50ミリの長方形形状である。

【0012】 外側濾過袋2に収容される茶葉類4は、薔

芝、サルノシカケ、エノキダケ、椎茸、明日草、延命草、ハトムギ、半枝蓮、枸杞子、桑葉、十葉、山豆根、訶子、菱の実および緑茶の計15種類を焙じたものである。内側濾過袋3に収容される茶葉類5は、外側濾過袋2の茶葉類4と同様の15種類である。但し、内側濾過袋3の茶葉類5は、外側濾過袋2の茶葉類4より緑茶および椎茸の割合が多くなっている。

【0013】外側濾過袋2に収容される茶葉類4は、他の例では、霊芝、サルノシカケ、エノキダケ、椎茸、明日草、延命草、ハトムギ、半枝蓮、枸杞子、桑葉、十葉、山豆根、訶子、菱の実、緑茶、紅花、玉蜀黍、枳殼、杜仲、スギナ、菊花、蓮肉、プアール茶、大豆、蒲公英、ひじき、紅参、車前子、決明子、よもぎ、沢瀉および柏子仁の計32種類を焙じたものである。この場合、内側濾過袋3の茶葉類5は、外側濾過袋2の茶葉類4と同様の32種類であり、茶葉類4より緑茶および椎茸の割合が多くなっている。

【0014】内側濾過袋3の茶葉類5の圧縮は、茶葉類5に機械的に圧力を加えて行うことができる。茶葉類5は、持ったとき形が崩れない程度に固く圧縮されることが好ましい。

【0015】次に、作用について説明する。図1および図2に示すティーバッグ1でお茶を入れる場合、ティーバッグ1を茶碗や急須などに入れて熱湯を注ぐ。1杯目のお茶は、主として外側濾過袋2内の茶葉類4からお茶が抽出される。1杯目のお茶は、新鮮で抽出物が多いため、香りや味、色が濃く、美味しく味わうことができる。

【0016】通常、2杯目、3杯目のお茶は、抽出物が減ってくるので、香りや味、色が薄くなってきて美味しくなくなってくる。しかしながら、ティーバッグ1から抽出されるお茶は、2杯目、3杯目と進むにつれて、内側濾過袋3内の圧縮された茶葉類5がはぐれてきて、その内部から抽出されるお茶が徐々に増える。また、内側濾過袋3内の茶葉類5は外側濾過袋2内の茶葉類4より粒が粗大なためお茶が抽出されにくく、2杯目、3杯目と進むにつれて徐々に抽出されるお茶が増える。内側濾過袋3内の茶葉類5は、内側濾過袋3と外側濾過袋2とで2重に濾されるので、徐々にお茶が抽出される。特に、内側濾過袋3は外側濾過袋2より厚く、その約2倍の厚さのため、お茶が濾されにくく、時間をかけてお茶が抽出される。

【0017】このように、ティーバッグ1では、茶葉類は外側濾過袋2に収容されているとともに、内側濾過袋3に粒が粗大なものが圧縮されて収容されており、さらに内側濾過袋3内の茶葉類5は内側濾過袋3と外側濾過袋2とで2重に濾されるので、茶葉類5が徐々に抽出さ

れて、1杯目のみならず、2杯目、3杯目のお茶も香りや味、色が薄くなり、美味しく味わうことができる。

【0018】また、通常、後味やのどごしに関係する成分は大部分が1杯目のお茶で抽出されてしまい、2杯目以降のお茶には残りにくい。しかしながら、ティーバッグ1では、内側濾過袋3の茶葉類5は外側濾過袋2の茶葉類4より、後味やのどごしに関係する成分を多く含む緑茶および椎茸の割合が多くなっているため、2杯目、3杯目のお茶でも後味やのどごしを楽しむことができる。

【0019】なお、ティーバッグ1内の茶葉4、5には計15種類〜32種類の多数の要素が含まれるため、ティーバッグ1で入れたお茶は、苦みが抑えられて飲みやすく、長く愛飲することができる。また、茶葉4、5には健康や美容に良いといわれる要素が多数含まれており、ティーバッグ1で入れたお茶を飲むことでその効果を期待することもできる。

【0020】このティーバッグ1は、和風にもそのまま飲用することができるが、さらに洋風に抽出されたお茶にミルクを入れて、ミルクティーとして賞味することができる。例えば、1杯目は和風に、2杯目は洋風にミルクティーとして賞味することができる。

【0021】

【発明の効果】本発明に係るティーバッグによれば、茶葉類は外側濾過袋に収容されているとともに、内側濾過袋に圧縮されて収容されており、内側濾過袋内の茶葉類は内側濾過袋と外側濾過袋とで2重に濾されるので、1杯目のみならず、2杯目、3杯目のお茶も香りや味、色が薄くなり、美味しく味わうことができる。

【0022】特に、請求項2の本発明に係るティーバッグでは、内側濾過袋内の茶葉類は外側濾過袋内の茶葉類より粒が粗大で、内側濾過袋内の茶葉類は外側濾過袋内の茶葉類よりお茶が抽出されにくく、2杯目、3杯目と進んでもお茶の香りや味、色が薄くなり、美味しく味わうことができる。

【図面の簡単な説明】

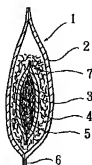
【図1】本発明の一実施例のティーバッグの縦断面図である。

【図2】本発明の一実施例のティーバッグの一部切欠正面図である。

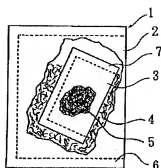
【符号の説明】

- 1 ティーバッグ
- 2 外側濾過袋
- 3 内側濾過袋
- 4 茶葉類
- 5 圧縮された茶葉類

【図1】



【図2】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.<sup>8</sup>  
A 61 K 35/84

識別記号 庁内整理番号

F I  
A 61 K 35/84

技術表示箇所

A